

ヒトで初めて確認！ 希少糖アルロースによる持久力の向上 ～第78回日本体力医学会大会～

2024年9月2日(月)17:00～
佐賀大学本庄キャンパスH会場

健康づくりにおけるポイント「身体活動量をふやすこと」への貢献も

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市 代表取締役社長:阪本紗代)は、長年香川大学と香川県と共に希少糖の研究およびその産業化に尽力して参りました。

希少糖アルロースは、かねてより脂肪燃焼の促進作用や、血糖上昇の抑制作用が認められていましたがこの度、アルロースが若年成人男女の持久力の向上に貢献する可能性があることが確認され、その詳細が第78回日本体力医学会大会にて発表されます。

医学の進歩により日本人の平均寿命は延びたものの健康に生活できる健康寿命との差を縮小することは現代の日本における課題のひとつです。健康に対する危険因子の第3位には運動不足が挙げられており、健康づくりにおいて身体活動量を増やすことが大切であることは言うまでもありません。

今回のヒト試験では、日頃運動習慣のない若年男女をアルロース摂取・非摂取群に分けてトレーニング期間中の心拍数の変化を測定したところ、アルロース摂取群において心拍数の有意な低下が認められました。

心拍数と運動強度は相関するため、心拍数が低いことは持久力が高いと評価でき、健康づくりにおいて重要な身体活動量の増加へ貢献できる可能性が見出されました。

アルロースに秘められたさまざまなストーリーにぜひこの機会に触れてください。



講演タイトル: 若年成人における持久力向上に対する運動とアルロース摂取の併用効果

講演日: 2024年9月2日(月)17:00～18:00 佐賀大学本庄キャンパス H会場

講演者: 名城大学 都築孝允先生

【学会詳細】

学会名: 第 78 回 日本体力医学会大会 (<https://tairyoku78.com/>)

開催期間: 2024 年 9 月 2 日(月)~4 日(水)

開催場所: 佐賀大学本庄キャンパス([本庄キャンパス](#) | [キャンパスマップ](#) | [国立大学法人佐賀大学 \(saga-u.ac.jp\)](#))

「アルロースとは」:

- 自然界にわずかに存在する希少糖の一種
- 人工甘味料ではありません。
- ゼロキロカロリーに加え、日常生活のエネルギー代謝において、脂肪燃焼を高める機能があることが報告されています。

「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長: 香川大学 何森 健(イズモリ ケン)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に 50 種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められた「アロース」やさらに「ソルボース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構 (<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

松谷化学工業株式会社(<http://www.matsutani.co.jp>)について:

松谷化学工業株式会社(本社: 兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地 代表取締役社長: 阪本紗代)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発、製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行ない、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供します。

<報道機関からのお問い合わせ先>

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2041 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp